

# Pisto con bacalao y ajos

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad deseada

**Azucar:** 60 g

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Zucchini:** 1 Unidad

**Tomate triturado natural:** Cantidad deseada

**Aceite de oliva suave:** Cantidad necesaria

**Ajos tiernos:** Cantidad deseada

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Lomo de bacalao a punto de sal:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

- Para comenzar preparamos la salsa

### Para ello

**vamos a colocar en una olla, a fuego medio, un poco de aceite, el tomate y el az&uacute;**

- Car
- Cuando esté listo, condimentamos con sal.
- Por otro lado, cortamos las verduras en trozos no muy pequeños.
- Luego, pondremos a cocinar la *cebolla* y cuando hayan pasado unos minutos, agregaremos los pimientos, siempre a fuego medio, revolviendo con cuidado
- Cuando el *pimiento* esté casi listo, añadimos el *zucchini*
- Salamos y añadimos la salsa de *tomate* para que se terminen de cocinar las verduras
- Reservamos.

### Para el bacalao y los ajos

## en una cacerola al fuego vertemos el aceite y añ

- Adimos dos cucharadas soperas de agua, cuando ésta empiece a *hervir*, la retiramos
- Luego, esperamos 10 minutos aproximadamente para que el aceite llegue a 65°C (temperatura óptima para confitar)
- Allí, introducimos el bacalao con la piel hacia arriba y los ajos tiernos
- Dejamos enfriar durante 30 minutos y reservamos.

## Para el emplatado

- Colocamos el pisto y luego el bacalao y los ajos tiernos por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pisto-con-bacalao-y-ajos>